

## DAFTAR PUSTAKA

- Abustam, E., dan H.M. Ali. 2010. *Pengaruh jenis otot dan level asap cair terhadap daya ikat air dan daya putus daging sapi bali pra rigor*. Proceeding of national seminar on zootechniques for indogenous resources development. Semarang, 19-20 Oktober 2011. ISBN 978-602-097-243-5
- AOAC. 1990. Official Method of Analysis. Association of Official Analytical Chemists, Washington, D.C..
- Bouton, P.E., P.V Haris, and W.R. Shorthose. 1971. Effect of ultimate pH upon the water holding capacity and tenderness of mutton. *J. Food. Sci.* 97:140-144.
- Buckle. K. A. R. A. Edward., G. H. Fleet dan M. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan*. Cetakan kedua diterjemahkan oleh Purnomo, H. dan Adiono. Indonesia University Press. Jakarta.
- Burke, R.M. and F.J. Monahan. 2003. The tenderitation of shin beef using a citrus juice marinade. *Meat Sci.* 63: 161-168.
- Cheng-a,F. Y., F. W. Hsu, H. S. Chang, L. C. Lin, and R. Sakata. 2009. Effect of different acids on the extraction of pepsin-solubilised collagen containing melanin from silky fowl feet. *Food Chem .* 113:563-567.
- Darmadji, P. 1996. Antibakteri asap cair dari limbah pertanian. *Agritech* 16(4):19-22. Yogyakarta.
- Dwi. 2007. *Makanan Awet dan Lezat*. PT. Saka Mitra Kompetensi. Klaten. 60 hal.
- Estiasih. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. PT. Bumi Aksara. Jakarta. 82 hal.
- Fachrudin. 2008. *Memilih dan Memanfaatkan Bahan Tambahan Makanan*. PT Trubus Agriwidya. Bogor. 68 hal.
- Girard, J. P. 1992. *Smoking in Technology of Meat and Meat Products*. J.P. Girard (ed). Ellis Horwood. New York.
- Hafriyanti, Hidayati, dan Elfawati. 2008. Kualitas daging sapi dengan kemasan plastik PE (polyethylen) dan plastik PP (polypropylen) dipasar Arengka Kota Pekanbaru. *Jurnal Peternakan* 5(1) : 22-27.

- Hamm. 1972. Kolloidchemie des Fleisches-des Wasserbindungs-vermoegen des Muskeleiweisses in Theorie und Praxis. Verlag Paul Parey, Berlin. Dalam Soeparno 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Himawati. 2010. Pengaruh penambahan asap cair tempurung kelapa destilasi dan redistilasi terhadap sifat kimia, mikrobiologi, dan sensoris ikan pindang layang (*Decapterus spp*) selama penyimpanan. *Skripsi* Program Studi Teknologi Hasil Ternak Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret. Surakarta. 61 hal.
- Komariah, Surajuddin, D. Purnomo. 2005. *Aneka Olahan Daging Sapi*. Jakarta: Agromedia Pustaka. 53 hal.
- Lawrie, R.A. 2003. Ilmu daging. Edisi Ke-5. Diterjemahkan oleh parakkasi, A., dan Y. Amwila. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Lawrie, R.A. 2005. *Ilmu Daging*. Terjemahan Aminuddin Parakkasi. UI-Press. Jakarta. 348 hal.
- Lukman, D.W. 2010. *Nilai pH Daging*. Bagian Kesehatan Masyarakat Veteriner. Fakultas Kedokteran Hewan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Malelak, G., Sipahelut, G.M dan Toha, L.W, 2003. *Evaluasi Penggunaan Kombinasi Asap cair dan Ekstrak Jeruk Nipis (Citrus aurantifolia swingle) terhadap Kualitas Daging Se'I (Daging Asap Khas Timor)*. Kupang. 3 hal.
- Natasamita, dan S., R. Priyanto dan D. M. Taucid. 1987. Pengantar Evaluasi Daging. Diktat Kuliah. Fakultas Peternakan IPB. Bogor.
- O'Sullivan, A.,K. O'Sullivan, K. Galvin, A. P. Moloney, D. J. Troy dan J.P. Kerry. 2004. *Influence of concerate composition and forage type on retail packaged beef quality*. J. Anim. Prod.
- Offer, G.and P. Knight. 1998. *The structural basis of water-holding in meat. Part 1: General principles and water uptake in meat processing*. In Developments in Meat Science – 5 (R. Lawrie, ed. ) pp. 63-171, Elsevier Science, London, U.K.
- Poernomo. 2006. *Pengaruh konsentrasi asap cair dan lama perendaman terhadap mutu fillet cakalang (katsuwonus pelainis L) asap yang disimpan pada suhu kamar*. Seminar Perikanan Nasional Indonesia. Jakarta. Hal 299-324.
- Purnamasari, E. 2010<sup>b</sup>. Sifat warna Daging Kerbau yang Dimarinasi Larutan Asam Sitrat. Prosiding of National Seminar on Zootechniques for Indogenous Resuorces Development. Semarang, 19 – 20 Oktober 2011. ISBN 978-602-097-243-5.

- Purnamasari, E.2011. Sifat warna daging kerbau yang dimarinasi larutan asam sitrat.Proceeding of national seminar on zootechniques for indogenous resources development. Semarang, 19-20 Oktober 2011.ISBN 978-602-097-243-5.255-258 hal.
- Purnamasari.2010<sup>a</sup>. *Susut masak dan daya mengikat air daging kerbau yang dimarinasi larutan asam sitrat*.Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Ternak Kerbau dan Sapi Fakultas Peternakan Universitas Andalas.8 hal.
- Setiadji, B.A.H. 2010.*Asap Cair Tempurung Kelapa. Asap Cair Sebagai Pengawet Alami yang Aman Bagi Manusia*. ([www.asapcair.com](http://www.asapcair.com)), PPKT, Yogyakarta.
- Sikorski, Z.E. 2001.Chemical and functional properties of food protein. Thecnomic Publishing Co.Ins,Pennsylvania.
- SNI 01-6366-2000. Daging Itik. Badan Standardisasi Mutu Nasional. Jakarta
- Soekarto. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhataara Karya Aksara. Jakarta.
- Soeparno.2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*.UGM Press, Yogyakarta.
- Srigandono, B. 1998. Produksi Unggas Air. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Steel, R.G.D. and J.H. Torrie. 1995. *Prinsip dan Prosedur Statistik. Suatu Pendekatan Biometrik*. Edisi Ke-2. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta. 748 hal.
- Suharto. 1991. *Teknologi Pengawetan Makanan*. PT Rineka Cipta. Jakarta. 145 hal.
- Sumarmono, J. and A. H.D. Rahardjo. 2008. Effects of decontamination using organic acids on total microbial number and qualities of poultry carcasses. *Anim. Prod.* 10 (2):129-134.
- Tabrany, H. 2003. *Pengaruh Pelayuan terhadap keempukan daging*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Triatmojo, S. 1992. Pengaruh penggantian daging sapi dengan kerbau, ayam, dan kelinci pada komposisi dan kualitas fisik bakso. *Buletin Peternakan* 16:63-71.
- Utami. 2010. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Buah Nanas (Ananas comosus L. merr) dan Waktu Pemasakan yang Berbeda Terhadap Kualitas Daging Itik Afkir*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta. 36 hal.

Winarno. 1993. Penanganan Gizi, Teknologi, dan Konsumen. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Wulandari, R., P. Darmadji dan U. Santosa. 1999. *Sifat Antioksidan Asap Cair Hasil Redestilasi Selama Penyimpanan*. Prosiding Seminar Nasional Pangan Yogyakarta, 14 September 1999.